



Euro-Cream

6, 10 oder 12 Liter

Egal ob knusprig frisch, eiskalt verführerisch oder raffiniert zubereitet - wer seine Gäste kulinarisch verwöhnt, weiß es: Kein Kunde ist wie der andere. Was für Gäste gilt, trifft auf die Anforderungen in der Zubereitung erst recht zu. Das junge Straßencafé, die traditionsreiche Stadtbäckerei oder die Eisdiele an der Ecke - sie alle haben ganz unterschiedliche Ansprüche und Bedürfnisse und SANOMAT bietet für jeden das passende Gerät.

Technische Daten:

Anschluß: 230V / 50Hz
Aufschlag flüssige Sahne
pro Stunde: 105 Liter

für Maschine mit 6 Liter Füllinhalt
Maße BxTxH, mm: 303x400x497
Gewicht: ca. 38kg

für Maschine mit 10 Liter Füllinhalt
Maße BxTxH, mm: 303x400x520
Gewicht: ca. 41kg

für Maschine mit 12 Liter Füllinhalt
Maße BxTxH, mm: 412x470x530
Gewicht: ca. 48kg

Grundausrüstung:

- Intensivkühlung bis in die Garniertülle
- Hand-Portionierung
- praktische Reinigungsautomatik
- übersichtliches und robustes Bedienfeld

Auf Wunsch erhältlich:

- 6, 10 oder 12 Liter Sahnebehälter - natürlich aus Edelstahl
- Automatische Portionierung
- Schlagsystem auf Kundenwunsch individuell anpaßbar
- Automatische Maschinenabschaltung
- Garnierpistolen-Anschluß für Garnierpistole oder Fußtaster
- Digitale Temperaturbereichsanzeige

Prüfungen und Zertifizierungen:

- **DGUV** geprüft
- **DIN-10507** zertifiziert

Optimal geeignet für:

Eiscafé, Konditoreien, Cafés, Bäckereien, Backstuben und Großgastronomie



Wir sind für Sie da!

Vaihinger GmbH SANOMAT
Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Tel.: 0 64 34 / 94 05 0



Web: www.sanomat.com
E-Mail: info@sanomat.com
Fax: 0 64 34 / 94 05 99
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50